

## Amandel-Chocolade Tiramisu

Amandel-Chocolade Tiramisu De ingrediënten

- 40 gram geschaafde amandelen
- 30 gram pure chocolade
- 30 gram witte chocolade
- 100 gram lange vingers
- 4 eetlepels vanille likeur
- 1 deciliter versgezette sterke koffie
- 250 gram mascarpone
- 2 eetlepels witte basterdsuiker
- 2 deciliter slagroom

### Bereiding

Rooster de amandelen in een droge koekenpan goudbruin. Schaaf de 2 chocoladesoorten apart boven een schaal. Leg de lange vingers met de suikerlaag naar beneden op een schaal. Roer de likeur door de koffie en bedruppel de lange vingers hiermee. Klop de slagroom stijf.

Roer de mascarpone met de suiker romig en spatel de slagroom en de amandeltjes erdoor. Verdeel laag om laag de lange vingers en het mascarponemengsel over vier schaaltes. Eindig met een laagje mascarponemengsel.

Laat de tiramisu in de koelkast opstijven.

Bestrooi vlak voor het serveren de witte en de pure chocolade in reepjes over de tiramisu.